بیف نہاری

اجزاء۔

ایک کپ تیل

2 کلو گوشت

نمک حسب ذائقہ

گرم مصالحہ پاؤڈر دو چائے کے چمچ

سرخ مرچ پاؤڈر تین چائے کے چمچ

دھنیا پاؤڈر دو کھانے کے چمچ

ادرک ڈیڑھ کھانے کا چمچ

لہسن ڈیڑھ کھانے کا چمچ

ہلدی پاؤڈر ڈیڑھ چائے کا چمچ

آٹا 6 کھانے کے چمچ

درمیانی سائز کے پیاز کٹے ہوئے 2

نہاری مصالحہ 2

ان اجزا کو باریک پیس لیں) پپلی 2 عدد)

ڈھائی کھانے کے چمچ ثابت دھنیا

آدھا چائے کا چمچ جاوتری پاؤڈر

تیز پات 2 عدد

دارچینی 2 عدد

بڑی الائچی 4 عدد

لونگ 10 عدد

چھوٹی الائچی 10عدد

ایک چائے کا چمچ زیرہ

ایک کھانے کا چمچ کالی مرچ

سونف 4 چائے کے چمچ

بادیان کا پھول دو عدد

گارنش کیلئے۔

تازہ دھنیا

تازہ ہری مرچ

ادرک

لیموں

تلی ہوئی پیاز

ترکیب۔

تیل گرم کریں اور چند منٹ تک تیزآنچ پر گوشت کی بھنائی کریں۔

گوشت میں آٹے اور پیاز کے علاوہ مصالحہ 1 کے اجزا شامل کریں

اور گوشت میں صحیح طریقے سے جذب ہونے تک تیز آنچ پر پکائیں۔

گوشت میں 10 گلاس پانی شامل کریں،

گلاس پانی میں آٹا حل کریں اور گوشت میں شامل کریں 4

اور تیز آنچ پر پکائیں۔

ابلتے ہوئے اجزا میں ' نہاری مصالحہ 2" شامل کریں اور

نہاری کو 3 سے 4 گھنٹے تک دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔

کٹی ہوئی پیاز کو سنہری ہونے تک فرائی کریں،

نہاری میں شامل کریں اور مزید 15 سے 20 منٹ تک پکائیں،

دھنیا، لیموں، ہری مرچ، ادرک چھڑک کر گرما گرم نان کے ساتھ پیش کریں

0307-8162003